

Vorspeisen / Starter

Vorspeisensalat,
geröstete Kerne, Kresse, Wachtelei
Starter salad, roasted seeds, cress, quail egg
9,50

Burrata, bunter Tomatensalat,
Basilikumpesto, gerosteter Focaccia
Burrata, colorful tomato salad, basil pesto, roasted focaccia
18,00

Ceviche vom Zander,
mediterraner Gemüsesalat, Sauce Rouille
Ceviche of pike-perch, Mediterranean vegetable salad, Sauce Rouille
19,00

“Fränkisches Vitello”
Kalbsrücken – rosa gebraten – Rauchforellensauce, Kapern, Kopfsalat
“Franconian Vitello”- Saddle of veal – medium –, smoked trout sauce, capers, lettuce
20,00

Suppen / Soups

“Gazpacho”
Kalte andalusische Gemüsesuppe, gerösteter Chorizo
„Gazpacho“- Cold Andalusian vegetable soup, roasted chorizo
9,50

Kraftbrühe vom Tafelspitz,
Kräuterflädle, Gemüsestreifen
Consommé from boiled beef, herb pancakes, vegetable strips
10,00

Fleisch / Meat

Rückensteak vom Schwäbisch-Hällischen Landschwein,
cremige Pfifferlinge, Kräutergnocchi

Loin steak from Swabian Hall pigs, creamy chanterelles, herb gnocchi

27,00

Haxe vom Weidelamm,
Bohngemüse, gegrillte Maispolenta

Knuckles of pasture lamb, beans, grilled corn polenta

28,00

Filet vom Weiderind,
Artischockengemüse, Kartoffel-Olivenstampf

Fillet of pasture beef, artichokes, mashed potatoes with olives

36,00

Traditionelles / Traditional

Kahler Topf

3 kleine Filets vom Schwein mit frischen Pilzen,
Buttererbsen, Röstkartoffeln

3 small pork fillets with mushrooms, buttered peas, roasted potatoes

24,00

Wiener Schnitzel vom Kalb,
Röstkartoffeln, Salat

Viennese schnitzel, roasted potatoes, salad

26,00

Rumpsteak vom Weiderind,
geschmorte Zwiebeln, Röstkartoffeln, Salat

Rump steak with stewed onions, roasted potatoes and salad

28,00

Fisch / Fish

Doradenfilet,
süß-saures Auberginengemüse, Rosmarinkartoffeln
Sea bream fillet, sweet and sour eggplants, rosemary potatoes
30,00

Heilbuttfilet,
Pfifferlingsgraupen, Lauchzwiebeln, Thymianjus
Halibut fillet, pearl barley with chanterelles, spring onions, thyme jus
32,00

Vegetarisch / Vegetarian

Hausgemachte Gemüseravioli,
Rucola, getrocknete Tomaten, Oliven, Parmesan
Homemade vegetable ravioli, rocket salad, dried tomatoes, olives, parmesan
20,00

„Trofie“
Ligurische Nudeln, Pfifferlinge, Lauchzwiebeln, geröstete Mandeln
„Trofie“ - Ligurian pasta, chanterelles, spring onions, roasted almonds
21,00

Dessert

Crème brûlée, Passionsfruchtsorbet

Crème brûlée, passionfruit sorbet

11,00

Allerlei von Zwetschge & Vanille

Selection of plum & vanilla

13,00

Eine Kugel hausgemachtes Sorbet in „Christianes“ Secco
wahlweise Himbeere, Kirsch, Passionsfrucht

One scoop home-made sorbet in Secco, at your choice of raspberry, cherry, passion fruit

6,00

Das kleine Dessert im Glas

Panna Cotta,
marinierte Beeren

Panna Cotta, marinated berries

9,50

Käse Dessert

Auswahl von französischem Rohmilchkäse,
Aprikosensenf, Brioche

Choice of French raw milk cheeses, apricot mustard, brioche

14,00

Dessertweine

2018 Riesling Auslese edelstüß
Weingut Höfler/Franken/Deutschland

5cl 6,50

2017 Banyuls Rimage AOC
Abbe Rous/Rousillon/Frankreich

5cl 6,00